

	RECHT	D-Ribose als neuartiges Lebensmittel zugelassen Einsatzbereich von Öl aus der Mikroalge <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695) erneut erweitert Spezifikation von 2'-Fucosyllactose aus <i>E. coli</i> K-12 geändert Spezifikation von Koriandersamenöl geändert	03 04 05 05
	NEUE PRODUKTE UND VERFAHREN	Entwicklung lactosefreier Lebensmittel Chuquiraga ist reich an Antioxidantien	06 07
	AUS DER WISSENSCHAFT	Die EFSA bewertet Sorbinsäure und ihr Kaliumsalz Das Max Rubner-Institut untersucht den Salzgehalt von Brot und Backwaren Die EFSA bewertet den genetisch veränderten Mais MON 89034 × 1507 × MON 88017 × 59122 × DAS-40278-9 Die EFSA bewertet den genetisch veränderten Mais MON 89034 × 1507 × NK603 × DAS-40278-9 Die EFSA bewertet Quillajaextrakt Die EFSA bewertet Biomasse aus der Hefe <i>Yarrowia lipolytica</i> als neuartiges Lebensmittel Die EFSA bewertet eine alpha-Amylase aus <i>Trichoderma reesei</i> als Lebensmittelenzym Die EFSA bewertet Annatto als Lebensmittelzusatzstoff Die EFSA bewertet eine Glucose-Isomerase aus <i>Streptomyces murinus</i> als Lebensmittelenzym Die EFSA bestätigt ihre frühere Risikobewertung für Ethyllaurylarginat als Lebensmittelzusatzstoff Die EFSA bewertet eine Pullulanase aus <i>Bacillus licheniformis</i> als Lebensmittelenzym	07 08 09 09 10 10 11 12 12 13 13
	MARKTBERICHT	Ei-Ersatzprodukte auf dem Vormarsch	14
	SENSORIK	Methoden: Entwicklung von Lexika zur Emotionsmessung Schwerpunkte: Fleisch ist sexy, vegan ist friedlich!? Stress und Achtsamkeit beim Essen Literaturschnipsel: Welche Farbe hat Ihre Kaffeetasse? Meeresfrüchte-Allergie Sensoriksprache: Lexikon für Katzenfutter	15 17 22 23 25 25
	VERANSTALTUNGEN UND TERMINE	Termine	27
	ZU GUTER LETZT	Senioren-Foodies	27